

## Arxiduc Blanco

---

**Denominación de origen:** Pla i Llevant de Mallorca

**Varietades:** Moscatel, Chardonnay y Parellada

**Temperatura de servicio:** 7 - 9 °C

**Graduación:** 12,5 % vol.

**Presentación:** Caja de 6 Botellas bordelesas 75 cl.

**Nota de cata:** Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante, casi cristalino. Fase olfativa de gran intensidad; limpios aromas de frutas cítricas, con notas florales de gran limpieza. Ataque en boca seco, ligero y refrescante, que da lugar a un paso en boca equilibrado y agradable, ligeramente ácido, lo que dota al vino de un elegante frescor. Retronasal limpia que confirma la vía nasal directa. Final de boca sedoso con un post-gusto largo y refrescante y divertido que invita a la ingesta.

**Maridaje:** Pescado y marisco a la parrilla. Cremas de verduras. Frituras y aperitivos.

---

